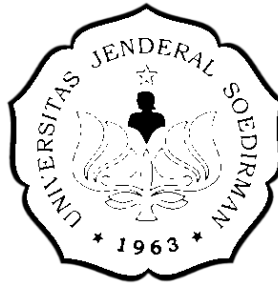


**SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN PROTEIN TERLARUT
YOGURT SUSU KECAMBAH KACANG MERAH YANG DIBUAT DENGAN
VARIASI KONSENTRASI STARTER BAKTERI ASAM LAKTAT DAN
LAMA FERMENTASI UNTUK REMAJA PUTRI OBESITAS**

SKRIPSI



OLEH:

SYEKHFANI NUNGESTU KASNEN

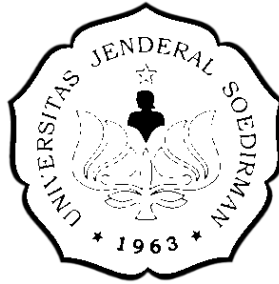
G1H014019

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN MASYARAKAT
PRODI ILMU GIZI
PURWOKERTO
2019**

**SIFAT ORGANOLEPTIK DAN KANDUNGAN PROTEIN TERLARUT
YOGURT SUSU KECAMBAH KACANG MERAH YANG DIBUAT DENGAN
VARIASI KONSENTRASI STARTER BAKTERI ASAM LAKTAT DAN
LAMA FERMENTASI UNTUK REMAJA PUTRI OBESITAS**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Gizi pada Jurusan
Kesehatan Masyarakat/Prodi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas
Jenderal Soedirman
Purwokerto



Oleh:

Syekhfani Nungestu Kasnen

G1H014019

**KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
JURUSAN KESEHATAN MASYARAKAT
PRODI ILMU GIZI
PURWOKERTO
2019**